

# safran oct8bre occitan

<http://www.oct8bre.fr>

recette et photographie de <http://passionculinaire.canalblog.com>

## Cupcake au safran et fleur d'oranger

### Ingrédients

#### **Pour les Cupcakes :**

120 g de beurre  
70 g de farine  
60 g de sucre de canne  
60 g d'amande en poudre  
2 œufs  
1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger  
1 c. à café de levure chimique  
1 pincée de cannelle moulue  
1 pincée de sel

#### **Pour le décor :**

4 c. à soupe de Mascarpone  
2 c. à soupe de lait  
1 bonne c. à soupe de miel doux  
1 g de safran  
Quelques perles au sucre type Mimosa  
(facultatif)  
Quelques éclats d'amandes mondées  
frites

---

### Méthode

Mélanger le sucre et le beurre jusqu'à blanchissement. Incorporer les œufs sans trop mélanger, ajouter l'eau de fleur d'oranger. Ajouter la farine tamisée, la poudre d'amande, le sel et la levure puis mélanger en une pâte homogène.

Mettre dans des caissettes puis enfourner 15 à 18 min à 180°

Sortir du four et laisser bien refroidir.

Pendant la cuisson, faire tiédir le lait dans une petite coupelle et y faire infuser le safran environ 5 min.

A l'aide d'un petit fouet, battre le mascarpone, le miel et le lait au safran. Laisser prendre 10 min.

Décorer les cupcakes avec la crème et répartir les éclats d'amandes et les perles mimosa.

<http://www.oct8bre.fr/recettes+fr.html>